Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 2 czerwca 1928 roku. № 23.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

ś. † p. JAN GUSTAW KEILICH

W dniu 14 maja rozstał się z tym światem ś. p. *Jan Gustaw Keilich*, wielce zasłużony pionier przemysłu piwowarskiego w Łodzi. Urodzony dnia 21 czerwca 1854 r., doczekał sędziwego wieku, a cały długi i pracowity żywot poświęcił rozwojowi naszego przemysłu. Odziedziczywszy po rodzicach fabrykę octu w Łodzi w roku 1880 rozszerzył swą działalność, zakładając do dziś świetnie rozwijający się browar p. f. „*Gustaw Keilich*".

Wysokie zalety charakteru, żywe współczucie niedoli bliźnich i prawość dróg życia, pozyskały Mu serca wszystkich, którzy Go znali, a cześć i szacunek szerokich sfer przemysłowych.

W zmarłym tracimy jednego z najczynniejszych ongiś pionierów nowoczesnego piwowarstwa. Cześć Jego pamięci! Z pozostałą Rodziną łączymy się w głębokim żalu i smutku.

J. RAUX

Czynniki trwałości piwa.[1]

Przed przystąpieniem do badań nad trwałością piwa należy przedtem dokładnie określić, co rozumiemy pod wyrażeniem piwo trwałe. Piwem trwałem nazywamy takie piwo, które pozostaje klarowne przez okres czasu niezbędny do przewozu, sprzedaży i spożycia. W zwykłych warunkach okres ten trwa około miesiąca.

Przyczyny późniejszego zmętnienia piwa, które było przy obciągu klarowne dadzą się sprowadzić do trzech typów:

a) Wszelkiego rodzaju drożdżaki;

b) Bakterje;

c) Związki nieuorganizowane a przedewszystkiem związki azotowe.

Przyczyny trwałości piwa mają swe źródło w jego składzie chemicznym i chemiczno - fizycznym. Zamierzam więc tu rozpatrzeć główne składniki piwa i rozważyć, w jaki sposób wpływają na powstawanie wszystkich trzech typów zmętnień, o których wyżej wspomniałem.

Z pośród składników zbadamy maltozę i alkohol, z któremi się wiąże zagadnienie stopnia odfermentowania i kwas węglowy, związki azotowe i wreszcie kwasowość, która we właściwem znaczeniu składnikiem piwa nie jest, lecz jest wynikiem obecności pewnej ilości ciał mineralnych lub organicznych o odczynie kwaśnym.

Przedtem jednak należy poznać mechanizm zmętnień, które mogą w piwie powstawać. Gdy chodzi o drożdże i bakterje, bez trudności możemy sobie wyobrazić w jaki sposób niszczą przezroczystość piwa, lecz mając do czynienia ze zmętnieniem spowodowanem przez związki nieuorganizowane—musimy stwierdzić, że powstają one przez mechanizm dość złożony, który znów ze swej strony ulega wpływom wielorakim. Oto w jaki sposób możemy sobie to wyjaśnić.

Obok ciał rozpuszczalnych, takich jak maltoza, sole mineralne i pewne związki azotowe proste, piwo zawiera ciała, które nie są właściwie rozpuszczone, lecz znadują się w stanie cząsteczek w zawiesinie, tak małych rozmiarów, że są zupełnie niewidoczne i dlatego nie naruszają przezroczystości piwa. Ciała te znajdują się w tak zwanym „stanie koloidalnym" i im głównie piwo zawdzięcza swoje najistotniejsze własności, to jest gładkość, jak również trwałość i pienistość. Głównemi składnikami piwa, znajdującemi się w stanie koloidalnym są: dekstryny, karmel, większa część związków azotowych i żywice chmielowe.

Doświadczenia a w szczególności prace naukowe znakomitego uczonego jakim jest August Lumière, pouczyły nas, że koloidy znajdują się w stałym ruchu, to znaczy, że ich cząsteczki, o wymiarach nie przekraczających z reguły 2 miljonowych części milimetra, znajdują się w stanie wiecznej wibracji i mają skłonność do wzajemnego zbliżenia się i tworzenia mas coraz to większych. Z chwilą kiedy te zgrupowania są dostatecznie duże i dosięgły wymiarów 4 do 5 miljonowych części milimetra, stają się widoczne pod ultramikroskopem, piwo jednak pozostaje nadal przezroczystem. Zmętnienie piwa zaczynamy spostrzegać dopiero wówczas, gdy średnica cząsteczek koloidalnych osiągnie około 1 do 2 dziesięciotysięcznych części milimetra. W tym momencie ciała rozpuszczone nie są już w stanie koloidalnym w właściwem znaczeniu tego określenia. Są już ściślej biorąc strącone, mimo, że przy dzisiejszym stanie wiedzy niepodobna jest określić, w którym mianowicie momencie ciało przestaje znajdować się w stanie koloidalnym.

Widzimy więc, że piwo jest płynem zgóry skazanym prędzej czy później na zmętnienie, a wszystko zależy tylko od szybkości z jaką cząsteczki koloidalne będą się łączyły jedne z drugiemi.

Rozpatrzymy teraz główniejsze czynniki, mające wpływ na tę szybkość. Dodajmy tu, że skłonność do wzajemnego łączenia się, jaka cechuje cząsteczki ciał koloidalnych, jest wynikiem wstrząsów spowodowanych ruchem wibracyjnym, w jakim się bezustannie znajdują, a przedewszystkiem napięciem elektrycz-

---

[1]) Tłumaczenie z upoważnienia autora. Artykuł niniejszy ukazał się w Nr. 4 z r. b. „Brasserie et Malterie".

nem, którem są naładowane, a które w pewnych okolicznościach jest przyczyną wzajemnego przyciągania lub conajmniej niweczy wzajemne odpychanie.

Rozpatrzymy teraz wyliczone już powyżej składniki piwa i ich rolę jaką mogą odgrywać przy powstawaniu zmętnienia.

Maltoza, jak nam wiadomo, nie jest nigdy przefermentowana całkowicie i zawsze w pewnej ilości znajdujemy ją w piwie, nie powinna jednak być w nadmiarze, gdyż stanowi doskonałą pożywkę dla wszelkiego rodzaju drożdży i bakterji. Jeżeli więc nie możemy maltozy zaliczać do składników najbardziej szkodliwych dla trwałości piwa, musimy jednak stwierdzić, że wpływa korzystnie na rozwój bakterji, a przedewszystkiem drożdży.

Jest zatem pożądanem, ażeby piwo zawierało jaknajmniej maltozy. Zaznaczyć trzeba, że takie twierdzenie odnosi się tylko do piw dolnej fermentacji i piw górnej fermentacji, ale tylko filtrowanych. Dla piw górnej fermentacji w fasach mniej należy obawiać się zmętnień spowodowanych przez drożdżaki, a ważną rzeczą jest, ażeby piwo utrzymać w stanie żywym w czasie całego trwania obciągu fasy. Koniecznem więc jest zachowanie pewnej ilości maltozy dostatecznej do zasilania tego okresu fermentacji. Zresztą, o ile fermentacja jest dostatecznie powolna, drożdżaki pozostają w osadzie i nie powracają do stanu zawiesiny. Wreszcie biorąc pod uwagę, że proces fermentacji nie dopuszcza rozwoju bakterji musimy maltozę, w tym wyjątkowym wypadku piwa górnego w fasach, uważać jako czynnik trwałości.

Alkohol ma powszechnie znane własności odkażające i jest jasnem, że czem większe jest jego stężenie, tem trudniejszy jest rozwój drożdżaków i bakterji.

Kwas węglowy wykonuje również działanie lekko odkażające, głównie przez to, że współdziała w podwyższeniu ogólnej kwasowości, a przeciwdziała rozpuszczaniu się w piwie tlenu, znajdującego się w powietrzu. Wiadomo, że piwo dobrze nasycone kwasem węglowym jest trwalsze od zwietrzałego. Tlen odgrywa bardzo ważną rolę, gdy chodzi o trwałość piwa. Nieznaczne ilości tego gazu nader silnie pomagają do rozwoju drożdży. Nie należy zapominać, że komórka drożdżowa jest istotą żyjącą i potrzebuje do oddychania i rozwoju pewnej ilości wolnego tlenu. Dzięki temu, że wtórna fermentacja odbywa się w zamkniętych naczyniach, piwo staje się środowiskiem niemal zupełnie pozbawionem powietrza, a więc jest środowiskiem niepomyślnem dla rozmnażania się drożdżaków; jeżeli jednak umożliwimy dostęp chociażby tylko małej ilości tlenu, rozwój drożdżaków rozpoczyna się natychmiast, gdyż płyn zawiera stale inne niezbędne do ich rozwoju pożywki, jak maltozę i związki azotowe.

Nawietrzenie piwa w chwili obciągu może być poważną przyczyną zmętnień i dlatego zaleca się zastępować przy obciąganiu piwa ciśnienie powietrzne, ciśnieniem kwasu węglowego i czuwanie nad tem, ażeby beczki, a przedewszystkiem butelki, napełniane były możliwie całkowicie. Gdy chodzi o butelki z całą stanowczością twierdzić można, że trwałość piwa butelkowego jest tem mniejsza im więcej powietrza znajduje się nad piwem. Ważnem jest zatem używanie butelek o wąskich szyjkach i możliwie całkowite ich napełnianie.

Jeżeli w piwie o krańcowym stopniu odfermentowania pozostaje osad drożdżowy, co nieraz daje się zaobserwować, dzieje się to częściowo wskutek działania tlenu.

Niezaprzeczenie główną rolę, gdy chodzi o trwałość piwa, odgrywają związki azotowe niezależnie od rodzaju powstałego zmętnienia.

Przy powstaniu zmętnień drożdżowych czynne są związki azotowe najprostsze, najłatwiej przyswajalne, amino - kwasy. Ciała te nie znajdują się w stanie koloidalnym, lecz są rzeczywiście rozpuszczone i stanowią wyborową pożywkę dla drożdżaków. Jeżeli nie były zużytkowane w całości w biegu fermentacji i przedostały się jeszcze do piwa, to pod wpływem znikomych ilości tlenu powodują rozmnażanie komórki, gdyż mogą zastąpić całkowicie pożywki do jej rozwoju niezbędne.

Te same amino-kwasy są również doskonałym pokarmem dla bakterji, w szczególności dla bakterji cukrowych, a jeżeli piwo zawiera ich nadmiar, zauważyć możemy bardzo ostre zakażenie fermentem. Zaobserwować to można było zaraz po wojnie, kiedy w piwowarstwie stosowano dużo słodu amerykańskiego, wyjątkowo bogatego w amino-kwasy.

Rozwój sarcyn jest nie tak ułatwiony, gdyż ten rodzaj bakterji przekłada związki azotowe bardziej złożone, jak np. te, które drogą dyfuzji wydziela komórka drożdżowa w piwie jeżeli ciepłota fermentacji jest zbyt wysoka. Naogół możemy śmiało powiedzieć, że piwo jest tem silniej narażone na choroby bakterjologiczne, im więcej zawiera związków azotowych niezależnie od ich charakteru. Dlatego też zawsze w piwowarstwie starano się usunąć z brzeczki jaknajwięcej azotu. Ongiś usiłowano stosować jęczmiona o małej zawartości glutenów i kiełkowanie prowadzono na zimno i niezbyt długo. Obecnie postępujemy tak samo z tą różnicą, że kiełkowanie prowadzimy dłużej, ażeby móc łatwiej scukrować ziarna surowe, a dzięki tym brzeczka zawiera zawsze mniej azotu aniżeli brzeczka z samego słodu.

Gdy chodzi o zmętnienia spowodowane przez ciała nieuorganizowane, to jest ciała koloidalne strącone, to mamy niemal wyłącznie do czynienia ze związkami azotowemi, ale tylko najbardziej złożonemi, gdyż te posiadają cząsteczki koloidalne największych wymiarów, a te wskutek tego silną tendencję do łączenia się.

Z drugiej strony już znikome ilości tych związków wystarczają ażeby zmętnić piwo. Niepodobieństwem jest określić dokładnie ilości jaka wywołuje zmętnienie, zdaje się jednak, że na jeden hektolitr wystarcza nie więcej jak kilka miligramów. Zagadnienie więc ilości w tym wypadku nie istnieje, a chodzi przedewszystkiem o jakość tych związków a w szczególności o rozmiary cząsteczek jakie tworzą w roztworze koloidalnym.

(Ciąg dalszy nastąpi).

CENY PIWA.

Niepokojący wzrost cen jęczmienia i uzasadniona obawa, że po żniwach, wobec międzynarodowej konjunktury, ceny tego podstawowego w piwowarstwie surowca nie obniżą się i że w nowej kampanji słodowniczej możemy się znaleźć w dużych trudnościach w gromadzeniu zapasów ziarna na rok 1929/30 — nakazał naszym organizacjom rewizję cen piwa. Przyczynił się również do tego wzrost kosztów produkcji, robocizny, zapowiedziana zwyżka taryf kolejowych, zwyżka cen węgla i t. d.

Nie ulega żadnej wątpliwości, że każda zwyżka cen odbija się ujemnie na spożyciu, gdyż mały wzrost ceny hurtowej poważnie odbija się na cenach detalicznych. Pięciogroszowa podwyżka ceny piwa w browarze—w składach hurtowych już się potęguje, a w wyszynku przybiera rozmiary wielokrotne.

Nie bacząc jednak na to, po przeprowadzeniu dokładnych kalkulacji średniego browaru stwierdzono, że podwyżka cen piwa na terenie b. Kongresówki i Kresów Wschodnich jest koniecznością.

Od pierwszego zatem czerwca wprowadzono na tym terenie ceny wyższe o 10 groszy na litrze i 6 gr. na półlitrowej butelce.

Niestety, są jednak browary, które nietylko liczyć nie umieją, ale walką konkurencyjną doprowadzają ceny rynkowe do poziomu znacznie niższego, od kosztów produkcji.

Dla browarów poważnych niema w tem żadnego bezpośredniego niebezpieczeństwa. Sprzedaż piwa poniżej cen kosztu nie może trwać długo i przedsiębiorca, prowadzący samobójczą politykę, prędzej czy później, wyczerpany finansowo, ku rozpaczy swoich licznych wierzycieli, zawiesi produkcję i wypłaty. Jest to, jak widzimy zło przemijające, które należy przetrwać, aby pozbyć się złośliwego konkurenta. Ostatnie lata przysporzyły nam dużo podobnych wypadków.

Zło leży gdzieindziej. Browar, nieumiejący obliczyć swoich kosztów produkcji, i przez zaślepienie walką, sprzedający piwo niżej cen rynkowych, chcąc się utrzymać na powierzchni z konieczności musi szukać rekompensaty tam, gdzie tylko ją znaleźć może. Zakupuje więc jaknajgorsze surowce, nie wprowadza żadnych inwestycyj, ba, nawet nie remontuje warsztatu pracy, produkcję prowadzi rabunkowo, bez należytego technicznego dozoru, naoślep, byle sprzedać jaknajwięcej piwa, nie zwracając najmniejszej uwagi na jego jakość.

Zakomunikowano nam niedawno, że jeden z browarów sprzedaje butelkę 0,4 litra po 22 grosze. Nie potrzeba być wytrawnym fachowcem, a tylko mniej-

więcej być obeznanym z piwowarstwem, by się zorjentować, że za tę cenę nie można dostarczyć dobrego towaru nawet bez grosza zysku.

Piwa takiego pochodzenia budzą wstręt wśród spożywców. Nieszczęsny konsument tego „nektaru" uogólniając swoje wrażenie smakowe raz na zawsze gotów się wyrzec jakiegokolwiek piwa i urabia mu odpowiednią opinję. Tu właśnie leży szkodliwość tego rodzaju przedsiębiorstw, że nietylko prowadzą dokuczliwą dla całego piwowarstwa konkurencję, dążąc do samobójstwa, ale obniżają spożycie, podkopując opinję piwa, jako smacznego i orzeźwiającego napoju.

Zdawaćby się mogło, że bardzo niska cena wychodzi na korzyść spożywcy. Bynajmniej jednak tak nie jest, gdyż to, co wzamian za niską cenę otrzymuje nawet tego nie jest warte.

Znany był proces w Warszawie jednego pseudo-kupca warszawskiego, który za 15 złotych wysyłał naiwnym odbiorcom 200 różnych przedmiotów, między któremi znajdował się nawet zegarek. Niewątpliwie jest to tanio — a jednak ręka sprawiedliwości przerwała ten proceder. Było tanio i niedobrze. To samo można powiedzieć o piwach tanich a podłych. Krzywdzą spożywcę i szkodzą interesom piwowarstwa, obniżając spożycie.

Każdą podwyżkę cen, którą wbrew życzeniu jesteśmy zmuszeni wprowadzić, browary, o których mowa, wyzyskują na swój sposób nie stosując się do warunków podyktowanych i narzuconych przez zdrową kalkulację. Wprowadzają przez to niesłychane zamieszanie na naszych rynkach zbytu bez najmniejszego pożytku dla rozwoju swoich przedsiębiorstw.

Właściwie biorąc należałoby im nie przeszkadzać w ich zacietrzewieniu, gdyż czem więcej sprzedają piwa po rujnującej cenie, tem wcześniej zawieszą produkcję, jednakże pośrednio przynoszą takie szkody i tak dyskredytują piwo, jako napój smaczny i orzeźwiający, że trudno przejść nad tem do porządku dziennego.

— *y*

UDZIAŁ POLSKI W ŚWIATOWEJ PRODUKCJI JĘCZMIENIA.

W światowej produkcji jęczmienia, jak podaje „Rolnik Ekonomista", Polska zajmuje szóste miejsce, gdy chodzi zaś o Europę zajmujemy miejsce czwarte. Światowa wytwórczość wynosiła w 1926/27 roku 316.605.000 q przy powierzchni obsiewu 29.199.000 ha. Według danych tymczasowych w r. 1927/28 obsiano 29.101.000 ha, a przewiduje się zbiór 324.170.000 q.

Najważniejszymi producentami są:

	Powierzchnia obsiana w 1000 ha		Zbiór ogólny w 1000 q		%% w produkcji światowej	
	1926/27	1927/28	1926/27	1927/28	1926/27	1927/28
Stany Zjednoczone .	3318	3841	41624	57821	13,1	17,8
Rosja	7313	7074	56644	47000	17,9	14,5
Niemcy.	1486	1478	24625	27379	7,8	8,4
Kanada.	1472	1419	21703	21105	6,9	6,5
Hiszpanja	1810	1802	20964	20079	6,6	6,2
POLSKA	1234	1239	15546	16342	4,9	5,0
Japonja.	984	948	19176	15580	6,1	4,8
Rumunja	1552	1764	16850	12499	5,3	3,9
Czechosłowacja . . .	709	710	11431	12849	3,6	4,0
Francja.	691	710	9984	12099	3,2	3,7

Jak zaznaczyliśmy dane dotyczące roku 1927/28 są tymczasowe i dają zaledwie przybliżone pojęcie o zbiorach tegorocznych.

Poznań 1929.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Posiedzenie Zarządu. W dniu 22 ub. m. odbyło się w Warszawie posiedzenie Zarządu C. Z. P. P. i S. w R. P.

Zgodnie z uchwałą Związku Właścicieli Browarów w Polsce postanowiono podwyższyć ceny piwa na terenie b. Kongresówki i Kresów Wschodnich o 10 groszy na litrze i 6 groszy na butelce. W dłuższej dyskusji nad ogólnem wyrównaniem cen, stwierdzono, że na wielu rynkach istnieje, co do wysokości cen i zwyczajów handlowych ogromny chaos, w którym niejednokrotnie zarządy browarów nie mogą się zorjentować opierając się jedynie na informacjach otrzymywanych od reprezentantów. W celu wyjaśnienia tych zawiłych sytuacji postanowiono, że w razie skarg lub nieporozumień, na którymkolwiek rynku, na miejsce będą wyjeżdżać kierownicy zainteresowanych związków, których obowiązkiem będzie wszechstronne zbadanie położenia i zaprojektowanie środków, zmierzających do uzdrowienia wzajemnych stosunków.

Do Zarządu grupy na Powszechnej Wystawie Krajowej wybrano PP.: St. Foxa z Żywca, A. Głowackiego z Poznania, S. Nożyńskiego z Krotoszyna, H. Oppenheima z Warszawy i I. Waberskiego z Gniezna.

W sprawach bieżących rozpatrywano zakaz produkowania drożdży prasowanych w browarach, przemiar beczek i terminy subwencji dla P. W. K.

Rynek łódzki. Na mocy uchwały Zarządu C. Z. P. P. i S. dr. T. Grzanowski i W. Adam udali się do Łodzi w celu wzięcia udziału w zebraniu browarów miejscowych i reprezentacji browarów zamiejscowych zainteresowanych na tamtejszym rynku. Wspólne zebranie browarów SS-rów K. Anstadta, G. Keilicha i B-ci Keilich z reprezentantami Zjednoczonych Browarów Warszawskich, Okocimskiego i Chełmińskiego przyczyniło się znacznie do wyjaśnienia sytuacji na rynku łódzkim i zaprojektowania metod, zmierzających do naprawy panujących stosunków.

Okólniki. W Nr. 22 Przemysłu Piwowarskiego w biuletynie C. Z. P. P. i S. w dziale pod tytułem „Podatek obrotowy" zapomniano podać Nr. okólnika Ministerstwa Skarbu z dnia 18 listopada 1925 r. Nagłówek okólnika brzmi: Ministerstwo Skarbu, Departament Podatków i Opłat L. DOP-10691/III. Interpretacja art. V Ust. z dnia 15 lipca 1925 r. (Dz. U. R. P. Nr. 79, poz. 550) Okólnik Nr. 135.

To samo dotyczy okólnika o detalicznych cenach piwa, którego tytuł brzmi:

Ministerstwo Spraw Wewnętrznych Nr. S. A. 2524. W sprawie *cen piwa* okólnik Nr. 75.

Cło od piwa. Delegacja czeska, zabiegająca o dewaloryzację naszych stawek celnych od piwa sprowadzanego z Czechosłowacji, wysunęła nowy wniosek o zdewaloryzowanie stawki na piwo butelkowe, wzamian za co zrzeka się dewaloryzacji piwa w beczkach większych aniżeli dwuhektolitrowe. Wyjaśnić należy, że żądanie dewaloryzacji ceł od piwa w beczkach mniejszych jest nadal podtrzymywane i z naszego punktu widzenia zrzeczenie się dewaloryzacji ceł od piwa w wielkich naczyniach jest jedynie manewrem, nie mającym żadnego istotnego znaczenia. Stanowisko nasze zakomunikowaliśmy Ministerstwu Przemysłu i Handlu.

Szkoła piwowarska. Do tej pory otrzymaliśmy zgłoszenia tylko dwóch kandydatów do szkoły piwowarskiej.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	22/V. 52 — 53 zł.
	23/V. 52 — 53 zł.
	24/V. 53 zł.
	25/V. 52 — 53 zł.
	29/V. 52 — 53 zł
Bydgoszcz	23/V. 48 — 50 zł.
	26/V. 48 — 50 zł.
Katowice.	23/V. 53 — 56 zł.
	24/V. 53 — 56 zł.
	25/V. 53 — 56 zł.
	29/V. 53 — 56 zł.
Lwów.	29/V. 43,50 — 44,50 zł.
Poznań.	23/V. 48,50 — 50,50 zł.
Wilno.	22/V. 54 — 55 zł.
Gdańsk.	23/V. 14,75 flh.
	25/V. 14 — — 14,75 flh.
Berlin.	22/V. 252 — 290 mk. n
	23/V. 252 — 290 mk. n.
	25/V. 252 — 290 mk. n.
	29/V. 252 — 290 mk. n.
Hamburg	22/V. 12.75 flh. Dun. Ros.
	22/V. 12.47 1/2 flh. Dun. Ros.
	29/V. 12 — 65 La Plata
	22/V. 11 — 75 zł. Marokko
	29/V. 11 — 72 zł. Marokko
Chicago.	21/V. Malting 93 — 100 cts. za bushel
	22/V. Malting 91 — 100 cts. za bushel
	23/V. Malting 92 — 100 cts. za bushel
	24/V. Malting 92 — 100 cts. za bushel
	25/V. Malting 92 — 102 cts. za bushel
	26/V. Malting 92 — 101 cts. za bushel
Nowy York.	21/V. Malting 105 cts. za bushel
	22/V. Malting 106 cts. za bushel
	23/V. Malting 106 cts. za bushel
	24/V. Malting 106 cts. za bushel
	25/V. Malting 106 cts. za bushel
	26/V. Malting 105 cts. za bushel

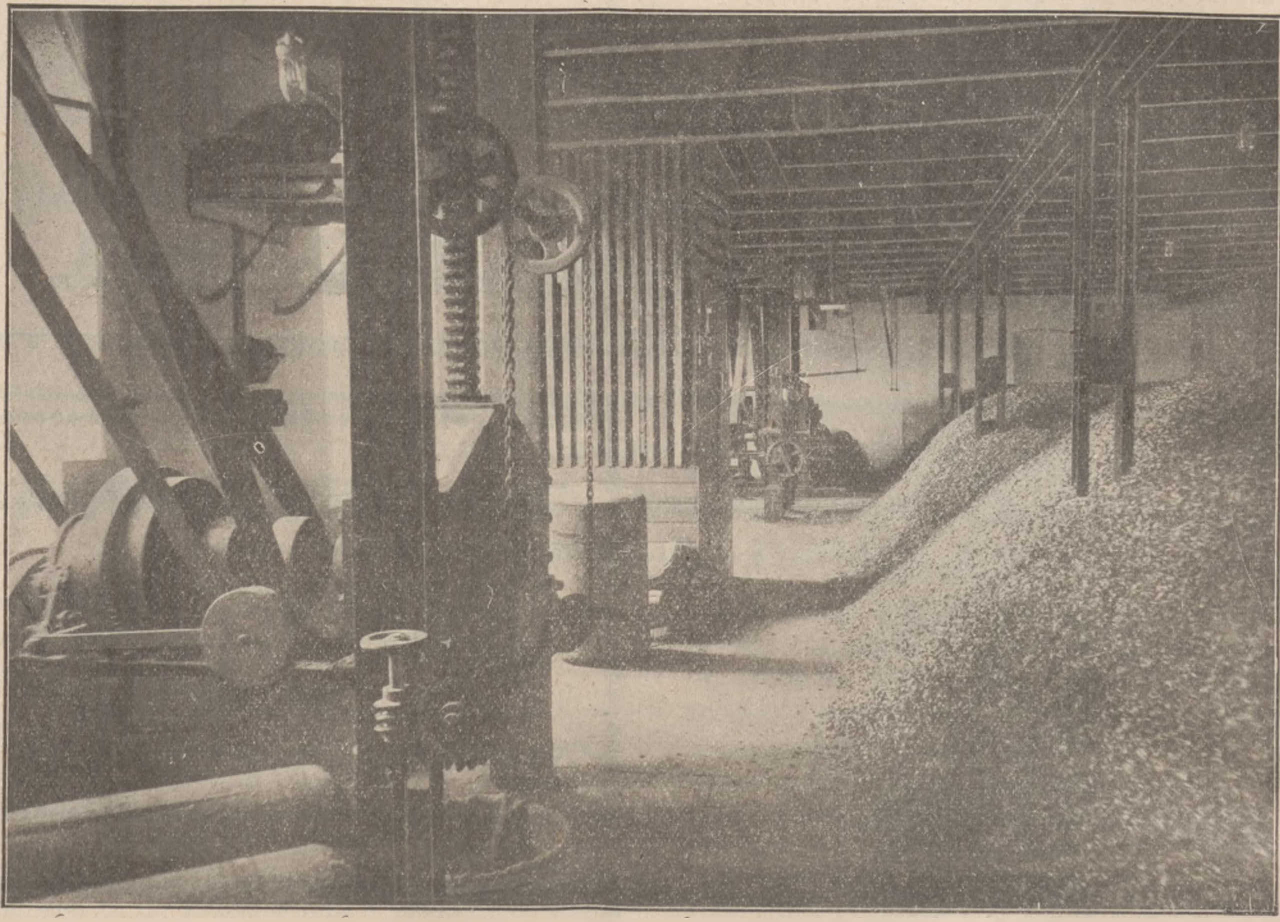
CENY CHMIELU.

Lwów 26.V. Na rynku chmielu w dalszym ciągu ceny bez zmiany.

Lublin 26.V. Na rynku chmielu brak ożywienia, tranzakcyj od dłuższego czasu nie było, ceny orjentacyjne za 50 kg. w dolarach: chmiel wołyński nieprzerabiany 15—35, chmiel lubelski przerobiony gat. wyborowy 50—55, prima A 40—45, prima B 30—35. Tendencja wybitnie zniżkowa.

Komunikat.

Zawodowy Związek Chrześcijański pracowników handlowych w Krakowie ul. Smoleńska 19, zawiadamia WW. Panów Kupców i Przemysłowców, że przy ZZCHPH utworzoną została Sekcja Zastępców i Agentów handl. przemysł. Sekcja prowadzi biuro pośrednictwa prac: mając jako członków, siły zawodowo wyszkolone, dobrze wprowadzone. Zlecenia P. T. Firm wykonuje odwrotnie. Adres. Sekcja zastępców Kraków Skrytka poczt. 284. Sekretarz urzęduje od 17 do 19.30. Smoleńska 19.



CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. zł. 60—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.